

12月14日(木)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう！



食材名	産地名
とりにく	青森
しょうが	高知
さといも	埼玉
にんじん	千葉
だいこん	東京
もやし	栃木
キャベツ	東京
こまつな	東京
たまねぎ	北海道
りんご	長野

今日の給食は「茶めし」に「みそおでん」と「和風サラダ」、旬の果物「りんご」です。

「茶めし」とは名前の通り茶色い色をしたご飯のことですが、その作り方には二通りあり、一つ目は給食でもおなじみのしょうゆで茶色の色を付けた茶めしです。地方によってはしょうゆ味の茶めしのことを『さくらめし』や『さくらご飯』と呼ぶそうです。そして、二つ目は煎茶やほうじ茶で茶色の色を付けた茶めしです。特に奈良県の郷土料理である『奈良茶飯』は江戸時代ごろから食べられてきた歴史ある奈良の伝統料理としても有名です。

ちなみに今日の給食ように「茶めし」に「おでん」と言う組み合わせは江戸時代からの定番だそうです、その理由はなんと！“ただ単においしいから。” だとか・・・。その話がウソか本当か!?今日の給食を食べれば分かるかも?しれませんよ😊